



Al Comitato di Assaggio Professionale
Panel Olio
c/o Camera di Commercio della Maremma e del Tirreno
Piazza del Municipio n. 48 - 57123 LIVORNO
Via F.lli Cairoli 10 - 58100 GROSSETO

Richiesta esame organolettico ai sensi del Regolamento CE n. 640/2008 del 04/07/2008 (*)

Il sottoscritto _____ in qualità di _____
dell'Azienda _____
con sede in _____ Via _____ n. _____
Cap _____ Prov. _____ Partita IVA _____ Codice Fiscale _____
E-mail _____ P.E.C. _____
Tel. _____ Fax _____

DICHIARA

- che il campione presentato è stato estratto dal lotto/contenitore n. _____ di kg _____
- che il campionamento è stato fatto sotto la propria responsabilità;
- di essere a conoscenza che l'azienda risponde in prima persona dell'effettiva corrispondenza tra lotto/contenitore dichiarato e campione consegnato;
- che le analisi si riferiscono esclusivamente al campione presentato;
- che l'azienda risponde in prima persona delle modalità con cui è stato prelevato conservato e trasportato il campione precedentemente alla data di consegna;
- di essere a conoscenza che il giudizio del Comitato di Assaggio è insindacabile;
- **di essere a conoscenza che il campione sarà valutato a condizione che nella stessa seduta di assaggio siano presenti almeno tre campioni privati, salvo la possibilità che sia inserito nella prima seduta utile programmata per le degustazioni ufficiali dei campioni a DOP o IGP;**

(*) Reg. (CE) n. 640/2008 allegato XII art. 3.3 Terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura

- a) Per ciascuno degli attributi positivi indicati al punto 3.1 (fruttato, eventualmente definito verde o maturo, piccante e amaro):
- il termine "intenso" può essere utilizzato quando la mediana dell'attributo interessato è superiore a 6;
 - il termine "medio" può essere utilizzato quando la mediana dell'attributo interessato è compresa fra 3 e 6;
 - il termine "leggero" può essere utilizzato quando la mediana dell'attributo interessato è inferiore a 3;
 - gli attributi suddetti possono essere utilizzati senza riferimento agli aggettivi di cui ai punti precedenti quando la mediana dell'attributo interessato è superiore o pari a 3;
- b) il termine "equilibrato" può essere utilizzato per un olio che non presenta elementi di squilibrio. Per squilibrio si intende la sensazione olfatto-gustativa e tattile dell'olio in cui la mediana dell'attributo amaro e/o quella dell'attributo piccante è superiore di due punti a quella dell'attributo fruttato;
- c) l'espressione "olio dolce" può essere utilizzata per un olio nel quale la mediana dell'attributo amaro e quella dell'attributo piccante sono inferiori o uguali a 2.



ANALISI RICHIESTE

- Mediana del fruttato (verde, maturo), amaro, piccante;
- Giudizio complessivo tenendo conto del grado di equilibrio del prodotto.

A tal fine consegna alla segreteria del Panel Olio, n. 1 campione di olio di oliva vergine in bottiglia con capacità minima litri 0,5.

SI IMPEGNA

a versare in un'unica soluzione, la **quota di € 146,40 (comprensiva di Iva al 22%)**, a seguito di invio da parte dell'ufficio del relativo avviso di pagamento PagoPA.

Data _____

Firma _____

Allega documento di identità in corso di validità.